SAMSUNG

Mikrovlnná rúra

Pokyny pre používateľa a sprievodca varením

G2739N

Údaje o varení a pečení sú informatívne.
Produkt je určený pre použitie v domácnosti.
Záručné podmienky strácajú svoju platnosť, ak sa zariadenie používa na iné účely ako na domáce, napr. priemyselne, v stravovacích zariadeniach alebo pri obchodných aktivitách.



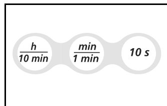


Rýchly sprievodca s náhľadom

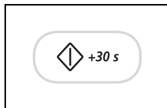
Ak chcete uvarit' trochu jedla



1. Umiestnite jedlo do rúry.
   Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla vyberte úroveň výkonu.

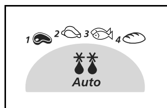


2. Vyberte čas varenia tak, že podľa potreby stlačíte tlačidlo **10 min. 1 min** alebo **10 s**.

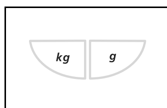


3. Stlačte tlačidlo .
   Výsledok: Varenie sa spustí.
   Po skončení varenia rúra štyrikrát zapípa.

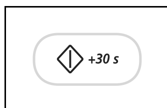
Ak chcete rozmrazit' trochu jedla



1. Umiestnite mrazené jedlo do rúry.
   Raz alebo viackrát stlačte tlačidlo **Auto** ( ) podľa typu jedla, ktoré chcete rozmrazit'.



2. Stlačením tlačidiel **kg** a **g** podľa potreby vyberte hmotnost'.



3. Stlačte tlačidlo .

Ak chcete pridat' dodatočnú minútu

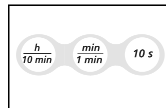


1. Nechajte jedlo v rúre.
   Jeden alebo viackrát stlačte **+30 s**, aby ste zakaždým pridali dodatočných 30 sekúnd.

Ak chcete grilovat' trochu jedla



1. Predhrejte gril na požadovanú teplotu tak, že stlačíte tlačidlo , nastavenie času (**10 min. 1 min** a **10 s**) a tlačidlo .

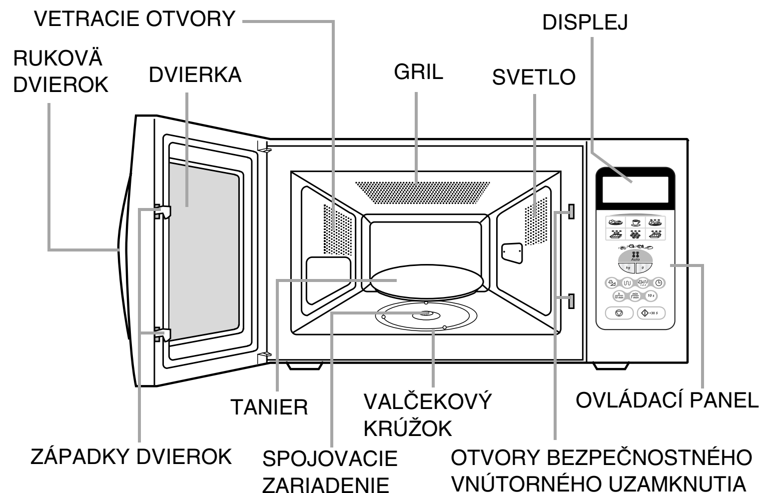


2. Jedlo umiestnite na poličku v rúre.
   Stlačte tlačidlo . Vyberte čas varenia tak, že stlačíte tlačidlá **10 min. 1 min** a **10 s**.



3. Stlačte tlačidlo .

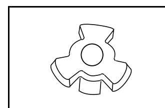
Rúra



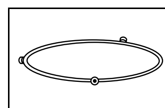
Príslušenstvo

SK

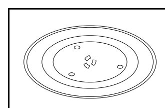
V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použit' rôznym spôsobom.



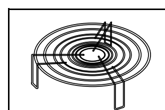
1. **Spojovacie zariadenie** je už umiestnené nad hriadeľom motora v základnej časti rúry.
   Účel: Spojovacie zariadenie otáča tanierom.



2. **Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestnit' do stredu rúry.
   Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.



3. **Tanier** sa musí umiestnit' na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byt' upevnený k spojovaciemu zariadeniu.
   Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrat' , aby sa vyčistil.

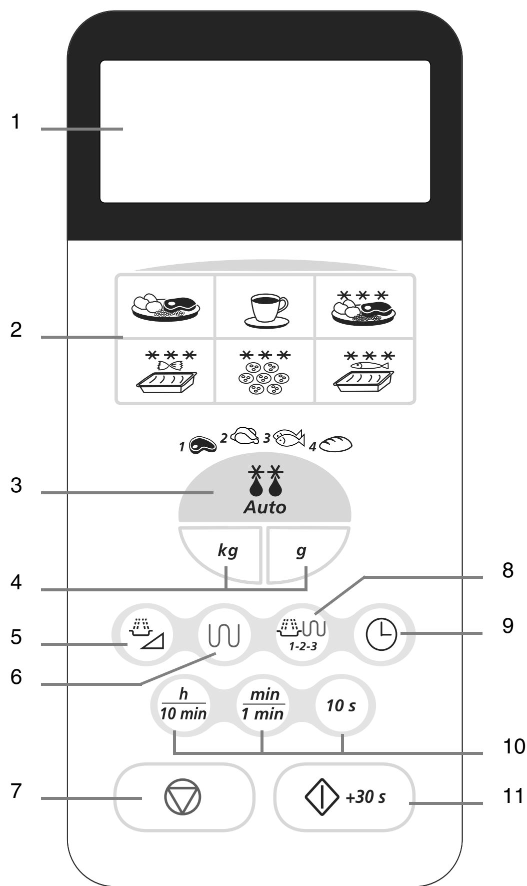


4. **Kovový stojan** sa umiestňuje na tanier.
   Účel: Kovový stojan môžete použit' pri grilovaní a kombinovanom varení.

 **NEZAPÍNAJTE** mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

SK

Ovládací panel



1. DISPLEJ
2. VÝBER OKAMŽITÉHO PRIHRIEVANIA/VARENIA
3. VÝBER FUNKCIE AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA
4. VÝBER HMOTNOSTI
5. VÝBER REŽIMU MIKROVLNNÉHO ŽIARENIA
6. VÝBER REŽIMU GRILOVANIA
7. TLAČIDLO STOP/CANCEL (ZASTAVI /ZRUŠI)
8. VÝBER KOMBINOVANÉHO REŽIMU
9. NASTAVENIE HODÍN
10. NASTAVENIE ČASU
11. TLAČIDLO START (SPUSTENIE)

Používanie tejto používateľskej príručky

Zakúpili ste si mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Vaša používateľská príručka obsahuje mnoho hodnotných informácií o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:

- ***Bezpečnostné opatrenia***
- ***Vhodné príslušenstvo a náčinie na varenie***
- ***Užitočné tipy pre varenie***

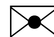
Z vnútornej časti krytu nájdete rýchleho sprievodcu s náhľadmi, ktorý vysvetľuje tri základné činnosti varenia:

- ***Varenie jedla***
- ***Rozmrazovanie jedla***
- ***Grilovanie jedla***
- ***Pridávanie dodatočného času varenia***

Na prednej strane príručky nájdete obrázky rúry a hlavne ovládací panel, aby ste jednoduchšie našli tlačidlá.

Podrobné postupy používajú tri rôzne symboly.


Dôležité


Poznámka


Upozornenie

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA NA PREDCHÁDZANIE MOŽNÉHO VYSTAVENIA SA NADMERNÉMU MIKROVLNNÉMU ŽIARENIU

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobit' nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

(a) Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládat' rúru s otvorenými dvierkami, upravovat' bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladat' do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

(b) Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.

(c) Rúru neprevádzkujte, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr zaškolený od výrobcu.
Je obzvlášt' dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:
(1) dvierok, tesnení dvierok a tesniacich povrchov
(2) pántov dvierok (rozbité alebo uvoľnené)
(3) napájacieho kábla

(d) Rúru nemôže nastavovat' ani opravovat' ktokoľvek iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr vyškolený výrobcom.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA.

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Pred varením jedla alebo kvapalín v mikrovlnnej rúre overte, či sa vykonali nasledujúce bezpečnostné opatrenia.

1. V mikrovlnnej rúre **NEPOUŽÍVAJTE** žiadne kovové náčinie na varenie:
- kovové nádoby
- jedálenské súpravy so zlatou alebo striebornou dekoráciou
- grilovacie ihly, vidličky atď.

Dôvod: Môže sa vyskytnút' elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodit' rúru.

2. **NEZAHRIEVAJTE** :
- vzduchotesné alebo vákuovo uzatvorené fľašky, poháre a nádoby
  Príklad) Poháriky s detskou stravou
- vzduchotesne uzatvorené jedlo.
  Príklad) vajíčka, orechy v škrupinách, paradajky

Dôvod: Zvýšenie tlaku môže spôsobit', že vybuchnú.
Tip: Odstráňte viečka a prepichnite šupky, sáčky atď.

3. **NESPÚŠ AJTE** mikrovlnnú rúru, ak je prázdna.
Dôvod: Môžu sa poškodit' steny rúry.
Tip: Počas celej doby nechajte v rúre pohárik s vodou. Voda v prípade nechceného spustenia prázdnej rúry absorbuje mikrovlnné žiarenie.

4. **NEZAKRÝVAJTE** zadné ventilačné otvory látkami alebo papierom.
Dôvod: Látky alebo papier sa môžu vznietit', pretože sa z rúry odsáva horúci vzduch.

5. Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry **VŽDY** používajte chňapky.
Dôvod: Niektorý kuchynský riad absorbuje mikrovlnné žiarenie a teplo sa vždy prenáša z jedla na riad. Riady sú preto veľmi horúce.

6. **NEDOTÝKAJTE** sa ohrevných prvkov alebo vnútornej strany stien rúry.
Dôvod: Tieto steny môžu byt' dostatočne horúce, aby ste sa o ne popálili aj po skončení varenia, a to aj napriek tomu, že to tak nevyzerá. Nedovoľte, aby sa horľavý materiál dostal do kontaktu s ktoroukoľvek vnútornou čast'ou rúry.

7. Aby ste znížili riziko požiaru v priestore rúry:
- v rúre neskladujte horľavé materiály
- odstráňte zakrútené upevňovacie drôtiky z papiera alebo plastových sáčkov
- nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie novín
- ak si všimnete dym, dvere rúry nechajte zatvorené a vypnite, prípadne odpojte rúru od siet'ového napájania

8. Buďte obzvlášt' opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu.
- Po vypnutí rúry ju nechajte VŽDY v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnat' teplota.
- Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní.
- Dávajte pozor, keď narábate s nádobou po zohrievaní. Môžete sa popálit', ak je nádoba príliš horúca.
- Existuje tu riziko oneskoreného vyvretia.
- Aby ste zabránili oneskorenému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestnit' plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešat' ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.
  Dôvod: Počas ohrievania kvapalín sa môže bod zovretia oneskorit'; to znamená, že nápoj môže vyvriet' po vybratí nádoby z rúry. Môžete sa obarit'.
- V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI:
  - * ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody,
  - * zakryte ho čistým suchým kusom látky,
  - * nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo plet'ové mlieka.
- Nádobu **NIKDY** nenapĺňajte po horný okraj a vyberte si nádobu, ktorá je širšia pri hornom okraji ako pri dolnom, čím zabránite prevretiu kvapaliny cez okraj.
- Pred daním detskej stravy alebo mlieka diet'atku **VŽDY** skontrolujte teplotu.
- **NIKDY** neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnút'.

9. Dávajte pozor, aby ste nepoškodili siet'ový kábel.
- Siet'ový kábel alebo zástrčku neponárajte do vody a siet'ový kábel uchovávajte mimo ohrievaných povrchov.
- Neprevádzkujte toto zariadenie, ak má poškodený siet'ový kábel alebo zástrčku.

10. Pri otváraní dvierok stojte od rúry na vzdialenost' rúk.
Dôvod: Horúci vzduch alebo uvoľnená para môže spôsobit' obarenie.

11. Vnútornú čast' rúry uchovávajte čistú.
Dôvod: Časti jedla alebo vyfrknutý olej sa môže zachytit' na stenách rúry alebo na podlahe a môže spôsobit' poškodenie farby a znížit' efektivitu rúry.

Bezpečnostné opatrenia (pokračovanie)

12. Počas prevádzky môžete počut' „praskanie“ (hlavne v prípade prepnutia do režimu rozmrazovania).
<u>Dôvod</u>**:** Tento zvuk je normálny, keď sa mení výstup elektrického napájania.

13. Keď je mikrovlnná rúra v prevádzke bez akéhokoľvek vloženého obsahu, z bezpečnostných dôvodov sa automaticky odpojí napájanie. Rúru môžete normálne prevádzkovat' po 30 minútach bez činnosti.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Počas varenia musíte z času na čas pozrieť do rúry, ak sa jedlo zohrieva alebo varí v jednorázových plastových nádobách, papierových nádobách alebo v inom horľavom materiály.



DÔLEŽITÉ

Malým deťom nemôžete **NIKDY** dovoliť používať alebo sa hrať s mikrovlnnou rúrou. Tiež ich nemôžete nechať bez dozoru v blízkosti zapnutej mikrovlnnej rúry. Zaujímavé predmety pre deti nemôžete skladovať alebo skrývať rovno nad rúrou.



VAROVANIE:

Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže prevádzkovať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.

VAROVANIE:

Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.

VAROVANIE:

Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

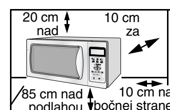


VAROVANIE:

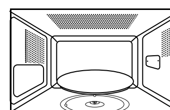
Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.

Inštalácia mikrovlnnej rúry

Rúru položte na plochý rovný povrch, ktorý je dostatočne silný, aby bezpečne uniesol váhu rúry.



1. Keď inštalujete svoju rúru, uistite sa, že má dostatočné vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou a 85 cm (33 palcov) nad zemou.



2. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.

3. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.

✻ **Nikdy** neblokujte vetracie otvory, pretože rúra sa môže prehriať a automaticky vypnúť. Zostane nefunkčná, kým sa dostatočne neschladí.

✻ Pre vašu osobnú bezpečnosť zapojte kábel do trojkolíkovej 230 voltovej, 50 Hz uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom. Ak je poškodený napájací kábel tohto zariadenia, musí sa vymeniť za špeciálny kábel (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Ohľadom výmeny kontaktujte vášho miestneho predajcu. Napájací kábel v IZRAELI je PENCON(ZD16A), S/AFRICA APEX LEADS SA16 a v NIGÉRII, GHANE, KENI A SPOJENÝCH ARABSKÝCH EMIRÁTOCH je PENCON(UD13A1).

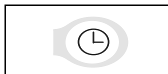
✻ **Neinštalujte** mikrovlnnú rúru v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

Nastavenie času

Vaša mikrovlnná rúra má vstavané hodiny. Čas môžete zobraziť v 24-hodinovom alebo 12-hodinovom zobrazovaní. Musíte nastaviť hodiny, keď:

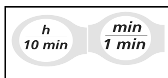
- ***po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,***
- ***bol výpadok elektrickej energie.***

✉ Počas prepínania na letný čas a z letného času nezabudnite vynulovať hodiny.

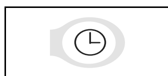


1.

Na zobrazenie času v...	Následne stlačte tlačidlo ◷...
24-hodinovom zobrazovaní	Raz
12-hodinovom zobrazovaní	Dvakrát



2. Hodiny nastavíte tlačidlom **h** a minúty tlačidlom **min**.



3. Keď sa zobrazí správny čas, opätovne stlačte tlačidlo ◷, aby sa spustili hodiny.
<u>Výsledok:</u> Čas sa zobrazí vždy, keď mikrovlnnú rúru nepoužívate.

Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry

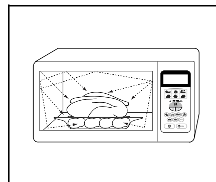
Mikrovlnné žiarenie predstavuje vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Uvoľnená energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo svoju formu alebo farbu.

Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- ***Rozmrazovanie***
- ***Okamžité prihriatie/varenie***
- ***Varenie***

Princíp varenia

1. Mikrovlnné žiarenie vytvorené magnetronom sa rovnomerne rozšíri, keď sa jedlo otáča na tanieri. Jedlo sa vďaka tomu rovnomerne uvarí.



2. Jedlo absorbuje mikrovlnné žiarenie až do hĺbky 1 palca (2,5 cm). Varenie potom pokračuje, keď sa teplo rozptýli v rámci jedla.

3. Čas varenia sa odlišuje v závislosti od používaného receptu a vlastností jedla:
- Množstva a hustoty
- Obsahu vody
- Úvodnej teploty (zmrazené alebo nie)



Keďže sa stred jedla varí rozptyľovaním tepla, varenie pokračuje aj potom, keď ste jedlo vybrali z rúry. Čas odstátia uvedený v receptoch a v tejto brožúrke sa preto musí dodržať, aby sa zaistilo:

- rovnomerné uvarenie jedla až do stredu,
- rovnaká teplota v rámci jedla.

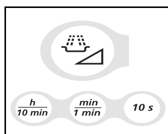
SK

SK

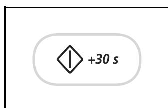
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať', či rúra počas celej doby správne funguje. Otvorte dvierka rúry tak, že stlačíte veľké tlačidlo na pravej spodnej strane ovládacieho panela.

Najskôr umiestnite na tanier misku s vodou. Potom zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo a nastavte čas na 4-5 minút tak, že stlačíte tlačidlo **1min** toľkokrát, koľko to bude potrebné.



2. Stlačte tlačidlo .
<u>Výsledok:</u> Rúra zahreje vodu za 4 až 5 minút. Voda by sa potom mala variť'.



Rúra musí byť' zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier musí byť' v rúre vo svojej polohe. Ak sa použije iná ako maximálna úroveň výkonu, vode trvá dlhšie, kým zovrie.

Čo treba robiť' v prípade pochybností alebo problémov

Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie.

◆ Normálny stav.
- Kondenzácia v rúre
- Prietok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov

◆ Rúra sa nespustí, keď stlačíte tlačidlo .
- Sú dvierka úplne zatvorené?

◆ Jedlo sa vôbec neuvarilo
- Nastavili ste správne časovač, prípadne stlačili tlačidlo ?
- Sú dvierka zatvorené?
- Preťažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prerušovača obvodu?

◆ Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené
- Nastavili ste vhodnú dĺžku varenia pre daný typ jedla?
- Vybrali ste vhodnú úroveň výkonu?

◆ V rúre je počuť' iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk)
- Použili ste riad s kovovými ozdobami?
- Nechali ste v rúre vidličku alebo iné kovové kuchynské náčinie?
- Nie je v blízkosti vnútorných stien hliníková fólia?

◆ Rúra spôsobuje rušenie rádioprijímačov alebo televízorov
- Počas prevádzky rúry môžete badať' jemné rušenie televízorov alebo rádioprijímačov. Je to normálne. Aby ste tento problém vyriešili, namontujte rúru ďalej od televízorov, rádioprijímačov a antén.
- Ak mikroprocesor rúry zaznamená rušenie, môže sa reštartovať' displej. Aby ste tento problém vyriešili, odpojte sieťovú zástrčku a opätovne ju pripojte. Vynulujte čas

Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť', kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

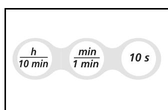
Varenie/prihrievanie

Nasledujúci postup vysvetľuje ako variť alebo prihrievať jedlo. Pred nechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera. Potom zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo .
Výsledok: Zobrazí sa indikácia 750 W (maximálny varný výkon):
Opätovným stlačením tlačidla vyberte vhodnú úroveň výkonu, kým sa nezobrazí príslušný wattový výkon. Obráťte sa na tabuľku úrovne výkonu na nasledujúcej strane.



2. Stlačením tlačidla **10 min. 1 min** a **10 s** nastavte čas varenia.



3. Stlačte tlačidlo .
Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.
1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

 Mikrovlnnú rúru **nikdy** nezapínajte, keď je prázdna.

 Ak si želáte na krátky čas ohriať jedlo pri maximálnom výkone (750 W), jednoducho stlačte raz tlačidlo **+30 s** pre každých 30 sekúnd času varenia. Rúra sa okamžite spustí.

Úrovne výkonu

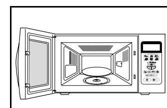
Môžete si vybrať spomedzi nižšie uvedených úrovní výkonov.

Úroveň výkonu	Výstup	
	MVR	**GRIL**
VYSOKÁ	750 W	-
STREDNE VYSOKÁ	600 W	-
STREDNÁ	450 W	-
STREDNE NÍZKA	300 W	-
ROZMRAZOVANIE ( )	180 W	-
NÍZKA/UDRŽIAVANIE ZOHRIATIA	100 W	-
GRIL	-	950 W
KOMBINOVANÁ I ( )	600 W	950 W
KOMBINOVANÁ II ( )	450 W	950 W
KOMBINOVANÁ III ( )	300 W	950 W

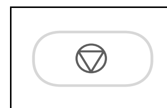
 Ak zvolíte vyššiu úroveň výkonu, musí sa skrátiť čas varenia. Ak zvolíte nižšiu úroveň výkonu, musí sa predĺžiť čas varenia.

Zastavenie varenia

Varenie môžete kedykoľvek zastaviť, aby ste skontrolovali jedlo.



1. Dočasné zastavenie;
Otvorte dvierka.
Výsledok: Varenie sa zastaví. Aby ste pokračovali vo varení, zatvorte dvierka a opätovne stlačte .



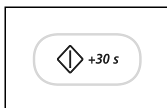
2. Úplné zastavenie;
Stlačte tlačidlo .
Výsledok: Varenie sa zastaví.
Ak si želáte zrušiť nastavenia varenia, opätovne stlačte tlačidlo **Cancel (Zrušiť)** ( ).

 Pred spustením varenia môžete zrušiť ktorékoľvek nastavenie tak, že jednoducho stlačíte tlačidlo **Cancel (Zrušiť)** ( ).

SK

Nastavenie času varenia

Čas varenia môžete zvýšiť' jedným stlačením tlačidla +30 s pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridat'.



Raz stlačte tlačidlo **+30 s** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridat'.

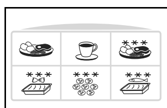


Keď sú zvolené automatické režimy, nemôžete nastaviť čas počas varenia.

Používanie funkcie okamžitého prihriatia/varenia

Pomocou funkcie okamžitého prihriatia a varenia sa čas varenia nastaví automaticky, takže nemusíte stlačiť tlačidlo ⟐ . Môžete nastaviť počet porcií tak, že stlačíte príslušné tlačidlo okamžitého prihriatia a varenia toľkokrát, koľko je potrebné.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



Stlačte tlačidlo **Okamžitého prihrievania a varenia**, ktoré požadujete toľkokrát, koľko potrebujete.

Výsledok: Varenie sa približne po dvoch sekundách spustí. Po skončení:

1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Príklad: Raz stlačte tlačidlo ☕, aby ste ohriali jednu šálku kávy. Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke na nasledujúcej strane.



Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Nastavenia okamžitého prihriatia/varenia

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania okamžitého prihrievania a varenia.

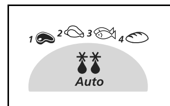
Jedlo / Tlačidlo	Veľkosť porcie	Trvanie	Odporúčania
Pripravené jedlo (chladené)	300 - 350 g 400 - 450 g	3 min.	Umiestnite na keramickú platňu a zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).
Nápoje (Káva, mlieko, čaj, voda izbovej teploty)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 džbán)	1 - 2 min.	Nalejte do keramickej šálky a prihrievajte nezakryté. Umiestnite šálku (150 ml) alebo džbán (250 ml) do stredu taniera a pred a po trvaní opatrne zamiešajte.
Pripravené jedlo (mrazené)	300 - 350 g 400 - 450 g	4 min.	Zoberte zmrazené pripravené jedlo a skontrolujte, či je jedlo vhodné pre mikrovlnnú rúru. Prerežte obal pripraveného jedla. Pripravené mrazené jedlo umiestnite do stredu. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).
Zapečené cestoviny (mrazené)	200 g 400 g	2 - 3 min.	Mrazené zapečené cestoviny vložte do misky z ohňovzdorného skla vhodnej veľkosti. Misku umiestnite na podstavec. Tento program je vhodný pre mrazené zapečené cestoviny, ako napríklad lasagne, cannelloni alebo makaróny.
Minikoláče/ minipizze (mrazené)	150 g (4 - 6 kusov) 250 g (7 - 9 kusov)	-	Rozmiestnite mrazené minikoláče alebo minipizze rovnomerne na podstavec.
Ryby v cestíčku (mrazené)	200 g 400 g	2 - 3 min.	Vložte zmrazené ryby v cestíčku do vhodne veľkého skleneného taniera z ohňovzdorného skla. Jedlo položte na podstavec. Tento program je vhodný pre mrazené hotové produkty, ktoré sa skladajú z rybích prstov pokrytých zeleninou a omáčkou.

Používanie funkcie automatického rozmrazovania

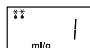
Funkcia automatického rozmrazovania vám umožní rozmrazovať' mäso, hydinu alebo ryby. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavia automaticky. Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť'.

✉ Používajte iba kuchynský riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry.

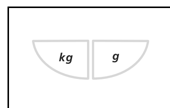
Najskôr umiestnite mrazené jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Auto**( ).
   Výsledok: Zobrazí sa nasledujúca indikácia:



Stlačte tlačidlo **Auto**( ) raz alebo viackrát podľa typu potravín, ktoré je potrebné rozmraziť'. Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke na nasledujúcej strane.



2. Stlačením tlačidiel **kg** a **g** vyberte hmotnosť' jedla.



3. Stlačte tlačidlo ◇.
   Výsledok:
   - Rozmrazovanie sa spustí.
   - Rúra zapípa v strede počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť'.
   - Opätovným stlačením ◇ dokončíte rozmrazovanie. Po skončení:
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

✉ Jedlo môžete tiež rozmrazovať' manuálne. Aby ste tak vykonali, vyberte funkciu mikrovlnnej rúry na varenie/opätovné zohrievanie s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti „Varenie/opätovné zohrievanie" na strana 9.

Nastavenia automatického rozmrazovania

SK

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania automatického rozmrazovania.

Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu a rybu umiestnite na keramický kuchynský tanier.

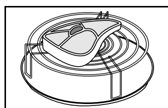
Kód	Jedlo	Porcia	Trvanie	Odporúčania
1	Mäso	200 - 1500 g	20 - 60 min.	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso.
2	Hydina	200 - 1500 g	20 - 60 min.	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura a porcované kura.
3	Ryba	200 - 1500 g	20 - 50 min.	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby a rybie filety.
4	Chlieb/ koláč	125 - 625 g	5 - 20 min.	Chlieb umiestnite na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené). Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy koláčov, sušienok, syrových koláčov a krehkého cesta zo včera. Nie je vhodný pre krátke/ chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako aj pre koláče obliate čokoládou.

✉ Ak chcete jedlo rozmrazovať' manuálne, vyberte funkciu manuálneho rozmrazovania s úrovňou výkonu 180 W. Ohľadom ďalších podrobností o manuálnom rozmrazovaní a čase rozmrazovania sa obráťte na strana 20.

SK

Výber príslušenstva

Používajte predmety vhodné do mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte plastové nádoby, taniere, papierové poháriky, riady atď.



Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (gril a mikrovlnka), použite iba riady, ktoré sú vhodné do mikrovlnky a rúry. Kovové pomôcky alebo kuchynské riady môžu poškodiť vašu rúru.

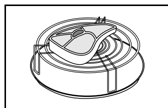
 Ďalšie podrobnosti o vhodných pomôckach alebo riadoch nájdete v časti Sprievodca náčiním na varenie na strana 15 .

Grilovanie

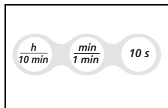
Gril vám umožní ohriať a opiecť jedlo rýchlo bez použitia mikrovlnnej energie. Na tento účel sa s vašou mikrovlnnou rúrou dodáva grilovací stojan.



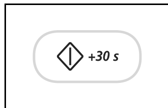
1. Predhrejte gril na požadovanú teplotu tak, že stlačíte tlačidlo ꟺ , nastavenie času (**10 min. 1 min** a **10 s**) a tlačidlo ◇.



2. Otvorte dvierka a umiestnite jedlo na stojan.



3. Jedlo umiestnite na stojan v rúre.
Stlačte tlačidlo ꟺ . Vyberte čas varenia tak, že stlačíte tlačidlá **10 min. 1 min** a **10 s**.
(Maximálny čas grilovania je 60 minút.)



4. Stlačte tlačidlo ◇.
Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.
1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

 Nestrachujte sa, ak sa ohrievač počas grilovania vypne a zapne. Tento systém je navrhnutý tak, aby zabránil prehriatiu rúry.

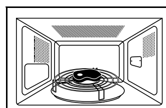
 Keď sa dotýkate tanierov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu

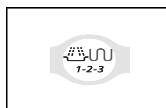
Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

 **VŽDY** používajte náčinie na varenie vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.

 Keď sa dotýkate riadov v rúre, **VŽDY** používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.



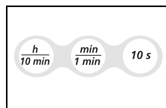
1. Otvorte dvierka rúry tak, že stlačíte veľké tlačidlo na pravej spodnej strane ovládacieho panela. Jedlo položte na stojan a stojan na tanier. Zatvorte dvierka.



2. Stlačte tlačidlo **Combi** (ꟺ).
Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
ꟺ(režim mikrovlnnej rúry a grilu)
600 W (vonkajší výkon)

 Opätovným stlačením tlačidla **Combi** (ꟺ) vyberte vhodnú **úroveň napájania**, až kým sa nezobrazí príslušná úroveň výkonu.

 Nemôžete nastaviť teplotu grilu.



3. Stlačením tlačidiel **10 min. 1 min** a **10 s** nastavte čas varenia. Maximálny čas varenia je 60 minút.



4. Stlačte tlačidlo ◇.
Výsledok: Začne sa kombinované varenie. Keď sa dokončí:
1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

 Maximálny mikrovlnný výkon pre kombinovaný režim mikrovlnného žiarenia a grilu je 600 W.

Viacstupňové varenie

Vaša mikrovlnná rúra sa dá naprogramovat' na varenie až v troch stupňoch.

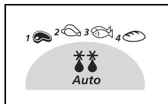
Príklad: Želáte si rozmrazit' jedlo a uvarit' ho bez toho, aby ste po každom stupni museli reštartovat' rúru. Teda môžete rozmrazit' a varit' 500 g rybu v troch fázach:

- *Rozmrazovanie*
- *Varenie I*
- *Varenie II*

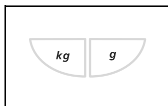
☒ Pri viacstupňovom varení môžete nastavit' dva až tri stupne.

☒ Ak nastavíte tri stupne, prvý stupeň musí byt' rozmrazovanie.

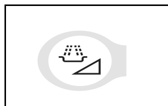
☒ Nestláčajte tlačidlo ⓘ, kým nenastavíte konečnú fázu.



1. Raz alebo viackrát stlačte tlačidlo **Auto**( ).

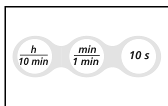


2. Vhodným počtom stlačení tlačidla **kg** a **g** nastavte hmotnost' (500 g v príklade).



3. Stlačte tlačidlo .
Režim mikrovlnnej rúry (I):

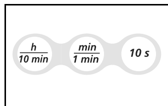
; ak je to potrebné, jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla vyberte úroveň výkonu. (600 W v príklade)



4. Vhodným počtom stlačení tlačidiel **10 min. 1 min** a **10 s** nastavte čas varenia (v príklade sú 4 minúty).



5. Stlačte tlačidlo .
Režim grilu (II):



6. Vhodným počtom stlačení tlačidiel **10 min. 1 min** a **10 s** nastavte čas varenia (v príklade sú 5 minúty).
(Maximálny čas grilovania je 60 minút.)

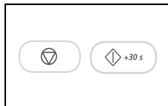


7. Stlačte tlačidlo ⓘ.
Výsledok: Tri režimy [rozmrazovanie a varenie (I,II)] sa vyberajú jeden za druhým. Podľa zvoleného režimu rozmrazovania môže rúra zapípat' v polovici počas rozmrazovania, aby vás upozornila na obrátenie jedla. Keď sa varenie dokončí, rúra štyrikrát zapípa.
- ◆ Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
- ◆ Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

SK

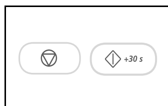
Vypínanie signalizácie

Vždy keď chcete, môžete vypnúť pípanie.



1. Súčasne stlačte tlačidlá a .
<u>Výsledok:</u> Rúra nebude pri každom stlačení tlačidla pípať.

OFF



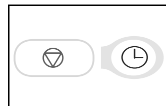
2. Aby ste pípanie opätovne zapli, súčasne stlačte tlačidlá a .
<u>Výsledok:</u> Rúra bude fungovať s opätovne zapnutým pípaním.

On

Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry

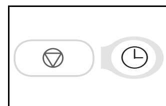
Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej poistky, ktorý umožní "uzamknutie" rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto ju nevie ovládať, ju nebude môcť náhodne ovládať.

Rúra sa môže kedykoľvek uzamknúť.



1. Súčasne stlačte tlačidlá a .
<u>Výsledok:</u> Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie).

L



2. Aby ste rúru odomkli, súčasne opätovne stlačte tlačidlá a .
<u>Výsledok:</u> Rúru budete môcť normálne používať.

Sprievodca náčiním na varenie

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady.

Pri výbere náčinia na varenie musíte byť preto opatrní. Ak je vaše náčinie na varenie označené ako vhodné do mikrovlnnej rúry, nemusíte sa obávať.

Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Náčinie na varenie	Vhodné pre mikrovlnné žiarenia	Komentáre
Hliníková fólia	✓✗	Môže sa používať v malých množstvách na zabránenie nadmernému uvareniu. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Platnička na opekanie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako osem minút.
Čína a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové šálkové nádoby	✓	Môže sa použiť na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo sklenený tovar s kovovými pásikmi	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa použiť na zahrievanie jedla alebo kvapalín. Jemné sklo sa môže zlomiť alebo prasknúť, ak sa nečakane zahreje.
• Sklenené džbány	✓	Musí sa odpojiť kryt. Vhodné len na ohrievanie.
Kovové		
• Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• Sťahovacie popruhy pre vrecká do mraziakov	✗	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Zmraštiteľná fólia	✓	Môže sa použiť na zachytávanie vlhkosti. Nemalo by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
• Vrecká do mraziaku	✓✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné pre rúru. Nemôže byť nepriedušné. Ak je to potrebné, prepichnite vidličkou.
Voskový alebo mastný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓ **:Odporúča sa**

✓✗ **:Používajte opatrne**

✗ **:Nebezpečné**

SK

MIKROVLNNÉ RÚRY

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.
Mikrovlnné rúry spôsobujú, že sa molekuly v jedle rýchlejšie pohybujú. Rýchly pohyb týchto molekúl vytvára trenie a výsledné teplo uvarí jedlo.

VARENIE

Náčinie na varenie v mikrovlnnej rúre:
Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:
Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia
Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramickou platňou, plastovým krytom, zmraštiteľnou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

Odstátie
Po skončení varenia je odstátie dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s krytom. Varte zakryté počas minimálneho času—pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.
Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po varení. Po varení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Zakryte počas odstátia.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	5½ - 6½	2 - 3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Brokolica	300 g	600 W	10 - 11	2 - 3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Hrášok	300 g	600 W	8 - 9	2 - 3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zelené fazuľky	300 g	600 W	10 - 11	2 - 3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (mrkvy/hrášok/ kukurica)	300 g	600 W	9 - 10	2 - 3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (Čínsky štýl)	300 g	600 W	8½ - 9½	2 - 3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža: Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom – ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté.
Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo.
Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny: Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Počas varenia a po varení príležitostne zamiešajte. Zakryte počas odstátia a následne poriadne nechajte odtiecť.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Biela ryža (predvarená)	250 g	750 W	17 - 18	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Tmavá ryža (predvarená)	250 g	750 W	22 - 23	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250 g	750 W	18 - 19	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešané zrná (ryža + obilie)	250 g	750 W	19 - 20	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cesto	250 g	750 W	11 - 12	5	Pridajte 1 000 ml horúcej vody.

Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2 až 3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, ak sa neodporúča iné množstvo vody – pozrite si tabuľku. Varte zakryté počas minimálneho množstva času – pozrite si tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Zamiešajte raz počas varenia a raz po varení. Po varení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia zakryte.

Poznámka: Posekajte čerstvú zeleninu na rovnako veľké kúsky. Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

Všetka čerstvá zelenina sa musí variť s využitím úplného mikrovlnného výkonu (750 W).

Jedlo	Porcia	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Brokolica	250 g 500 g	5 - 5½ 8½ - 9	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu.
Ružičková kapusta	250 g	6½ - 7½	3	Pridajte 60 - 75 ml (5 - 6 polievkových lyžíc) vody.
Mrkvy	250 g	5 - 6	3	Nakrájajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky.
Karfiol	250 g 500 g	5½ - 6 9½ - 10	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu.
Cukiny	250 g	4 - 4½	3	Nakrájajte cukiny na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu.
Baklažán	250 g	4½ - 5	3	Baklažány nakrájajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.
Pór	250 g	5 - 5½	3	Pór nakrájajte na hrubé plátky.
Hríby	125 g 250 g	1½ - 2 3½ - 4	3	Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtiecť.
Cibule	250 g	5 - 6	3	Cibule nakrájajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 čajovú lyžičku) vody.
Paprika	250 g	4½ - 5	3	Papriku nakrájajte na malé plátky.
Zemiaky	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny.
Kaleráb	250 g	5-5½	3	Kaleráb nakrájajte na malé kocky.

SK

OHRIEVANIE

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky.
Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou aspoň +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie
Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno – majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

Úrovne výkonu a miešanie
Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 750 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.
Pomoc nájdete v tabuľkách. Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlostivé, je vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče).

Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania jedlo dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním ho opätovne zamiešajte.

Buďte obzvlášť opatrní, keď ohrievate tekutiny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu).
Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

Ohrievanie a odstátie
Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas – pre referenciu do budúcnosti.

Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.

Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť – aby sa vyrovnala teplota. Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.

Buďte obzvlášť opatrní, keď ohrievate tekutiny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

OHRIEVANIE KVAPALÍN

Vždy umožnite odstátie aspoň počas 20 sekúnd potom, čo sa rúra vypla, aby sa umožnilo vyrovnanie teploty. Ak je potrebné, zamiešajte počas ohrievania a VŽDY po ohrievaní. Aby sa zabránilo vyvretiu a možnému obareniu, vložte do nápoja lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešajte pred, počas a po ohriatí.

OHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

DETSKÁ STRAVA: Vylejte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po ohriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2 - 3 minúty. Opätovne zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: medzi 30-40 °C.

DETSKÉ MLIEKO: Nalejte mlieko do sterilizovanej sklenenej fľašky. Ohrievajte nezakryté. Nikdy nezahrievajte detskú fľašku s cumlíkom, pretože fľaška môže vybuchnúť alebo sa prehriať. Pred odstátím dobre zamiešajte a opätovne pred podávaním! Vždy pozorne skontrolujte teplotu detského mlieka skôr, ako ho dáte dieťaťu. Odporúčaná teplota podávania: cca. 37 °C.

POZNÁMKA:

Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu.
Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Ohrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Nápoje (káva, mlieko, čaj, voda izbovej teploty)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 džbán)	750 W	1½ - 2 2 - 2½	1-2	Nalejte do keramickej šálky a prihrievajte nezakryté. Umiestnite šálku (150 ml) alebo džbán (250 ml) do stredu taniera a pred a po trvaní opatrne zamiešajte.
Polievka (chladená)	250 g 450 g	750 W	3 - 3½ 4 - 4½	2 - 3	Nalejte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po ohriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním opätovne zamiešajte.
Dusené mäso (chladené)	350 g	600 W	5 - 6	2 - 3	Dusené mäso vložte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4 - 5	3	Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte zmrašťujúcou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte.
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4½ - 5½	3	Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne zamiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Plátky mäsa (chladené)	300 g 400 g	600 W	5 - 6 6 - 7	3	Plátky mäsa 2 - 3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.
Mrazené hotové jedlo	300 g 400 g	600 W	11½ - 12½ 13 - 14	4	Vložte tanier vhodný do mikrovlnnej rúry s zmrazeným pripraveným jedlom (-18°C) na otočný tanier. Prepichnite fóliu alebo zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou pre mikrovlnnú rúru. Po ohriatí nechajte 4 minúty odstáť.

Ohrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 s	2 - 3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po varení premiešajte. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 s	2 - 3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po varení premiešajte. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 s 1 min. až 1 min. 10 s	2 - 3	Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte aspoň 3 minúty odstáť. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu.

SK

ROZMRAZOVANIE

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.

Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky.
Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.
Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie.

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zahrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.
Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia na dokončenie rozmrazovania sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

Rada: Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a malé množstvá potrebujú menší čas ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až - 20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

Všetko mrazené jedlo by sa malo rozmrazovať s použitím úrovne výkonu rozmrazovania (180 W).

Jedlo	Porcia	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Mäso Nakrájané hovädzie mäso Bravčové rezne	500 g 250 g	10 - 12 7 - 8	5 - 20	Mäso položte na keramický tanier. Tenšie kraje zakryte hliníkovou fóliou. Po polovici rozmrazovania prevráťte!
Hydina Kúsky kuraťa Celé kura	500 g (2 kusy) 1000 g	12 - 14 25 - 28	15 - 40	Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Ryba Rybie prsty	250 g (2 kusy) 400 g (4 kusy)	6 - 7 11 - 13	5 - 20	Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Úzke konce zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Ovocie Bobuľové plody	250 g	6 - 7	5 - 10	Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom)
Chlieb Chlebové rolky (každá približne 50 g) Hrianka/ sendvič Nemecký chlieb (múka + ražná múka)	2 ks 4 ks 250 g 500 g	1½ - 2 3 - 4 4 - 5 8 - 10	5 - 10	Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte!

SK

GRIL

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje zatiaľ, čo sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie opečenie. Predhriatie grilu na 4 minúty zaistí rýchlejšie zhnednutie jedla.

Kuchynské náčinie pre grilovanie:
Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kov. Nepoužívajte žiadny typ plastového kuchynského náčinia, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na grilovanie:
Kotlety, klobásy, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hrianok s oblohou.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:
Vždy, keď sa použije len režim grilu, uistite sa, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký podstavec, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

MIKROVLNNÉ ŽIARENIE + GRIL

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len zatiaľ, čo sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinačné režimy:
600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Náčinie pre varenie s mikrovlnným žiarením a grilom
Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť vodeodolné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné pre varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:
Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:

Vždy, keď sa použije kombinačný režim (mikrovlnné žiarenie + gril), uistite sa, že ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Jedlo sa musí umiestniť na vysoký podstavec, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny. V opačnom prípade sa musí umiestniť priamo na tanier. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z obidvoch strán.

Sprievodca grilovaním

Predhrejte ohrevný prvok s funkciou grilu v prípade, keď grilujete čerstvé a mrazené jedlá.
Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Čerstvé jedlo	Porcia	Čas predhrievania (min.)	Výkon	1. Trvanie pre jednu stranu (min)	2. Trvanie pre dve strany (min.)	Pokyny
Plátky hrianok	4 ks (4 x 25 g)	5	Len grilujte	6 - 7	5 - 6	Plátky hrianok položte vedľa seba na podstavec.
Sendviče (už upečené)	2-4 kúsky	3	Len grilujte	3 - 4	2 - 3	Sendviče položte najskôr spodnou stranou nahor v kruhu priamo na podstavec.
Grilované paradajky	250 g (2 kusy)	5	300 W + gril	5½ - 6½	--	Paradajky narežte na polovičky. Nasypte na ne soľ, korenie a trošku syra. Usporiadajte v kruhu na plytký sklenený tanier z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite na stojan.
Hrianka Hawaii	2 ks (300 g)	5	300 W + gril	7 - 9	--	Plátky chleba najskôr vložte do hriankovača. Hrianky položte s plnkou (šunka, ananás, plátky syra) vedľa seba na podstavec. Po varení nechajte 2 - 3 minúty odstáť.
Kuracie krídelká (chladené)	400 - 500 g (6 kusov)	5	300 W + gril	11 - 13	10 - 12	Pripravte kuracie kúsky, ako napríklad kuracie krídelká alebo stehná s olejom a koreninami. Poukladajte ich do kruhu na stojan s kosťami smerom k stredu. Po grilovaní nechajte 2 - 3 minúty odstáť.

SK

Sprievodca grilovaním (pokračovanie)

Čerstvé jedlo	Porcia	Čas predhrievania (min.)	Výkon	1. Trvanie pre jednu stranu (min)	2. Trvanie pre dve strany (min.)	Pokyny
Zapekané zemiaky	500 g	5	450 W + gril	10 - 12	--	Narežte zemiaky na polovičky a uložte do kruhu na podstavec s rozkrojenou stranou smerom ku grilu. Namažte rozkrojenú stranu olivovým olejom a koreninami. Po grilovaní nechajte 3 minúty odstáť.
Mrazené cestoviny	400 g	---	600 W + gril	14 - 16	3 - 4	Položte mrazené cestoviny (-18 °C), napr. lasagne, tortelliny alebo canneloni do vhodne veľkého skleneného taniera z ohňovzdorného skla a položte ho na stojan.
Mrazené ryby v cestíčku	400 g	---	600 W + gril	16 - 18	3 - 4	Mrazené ryby v cestíčku (-18 °C) vložte do vhodne veľkého skleneného taniera z ohňovzdorného skla a položte ho na podstavec.
Zmrazené kúsky pizze	250 g (8 ks)	---	300 W + gril	12 - 13	---	Vložte zmrazené kúsky pizze (-18 °C) alebo malé plnené koláče do kruhu na stojan.
Zmrazený drobivý koláč	200 - 250 g (1 - 2 kusy)	---	300 W + gril	4 - 6	---	Položte mra zené koláčiky (-18°C) vedľa seba na podstavec. Po rozmrazení nechajte 5 minút odstáť.

ŠPECIÁLNE RADY

ROZTÁPANIE MASLA
Vložte 50 g masla do malej hlbokej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom. Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 750 W, kým sa maslo neroztopí.

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY
Vložte 100 g čokolády do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí.
Počas roztápania raz alebo dvakrát premiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU
Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

ROZTÁPANIE ŽELATÍNY
Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody.
Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla.
Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W.
Po roztopení zamiešajte.

VARENIE POLEVY/CUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)
Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v sklenenej miske z ohňovzdorného skla počas 3½ až 4½ minút s použitím 750 W, kým nebude poleva/cukrová poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

VARENIE DŽEMU
Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodne veľkej sklenenej misky z ohňovzdorného skla s krytom. Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte Varte zakryté 10-12 minút s použitím 750 W.
Počas varenia niekoľkokrát zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárov so zakrútiteľnými vekami. 5 minút nechajte odstáť na veku.

VARENIE PUDINGU
Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov od výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodne veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s krytom. Varte zakryté 6½ až 7½ minút s použitím 750 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ
Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier. Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte počas 3½ až 4½ s použitím 600 W. Nechajte ich 2 - 3 minúty odstáť v rúre. Počas vyberania použite chňapky!

Čistenie mikrovlnnej rúry

Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry sa musia pravidelne čistiť, aby sa zabránilo v nahromadení mastnoty a čiastočiek jedla:

- ***Vnútorné a vonkajšie povrchy***
- ***Dvierka a tesnenia dvierok***
- ***Tanier a valčekové krúžky***

☛ **VŽDY** zaistite, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.

☛ Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť zariadenie a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

1. Vonkajšie povrchy vyčistite jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Poutierajte dosucha.

2. Odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvrny na vnútorných povrchoch alebo na valčekovom krúžku pomocou namydlenej handričky. Opláchnite a poutierajte dosucha.

3. Aby ste uvoľnili zatvrdnuté čiastočky jedla a odstránili zápachy, umiestnite šálku rozriedenej citrónovej šťavy na tanier a zahrejte ju na desať minút pri maximálnom výkone.

4. Vždy, keď je to potrebné, umyte platňu vhodnú do umývačky riadu.

✉ **NEROZLIEVAJTE** vodu do vetracích otvorov. **NIKDY** nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Buďte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že čiastočky:
- sa nenahromadia
- nezabránia v správnom zatvorení dvierok

✉ Priestor v mikrovlnnej rúre čistite vždy po každom použití s jemným čistiacim roztokom, ale pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť, aby sa predišlo zraneniam.

Uskladnenie a oprava vašej mikrovlnnej rúry

SK

Musíte vykonať niekoľko jednoduchých bezpečnostných opatrení, keď odkladáte alebo nechávate vykonať servis svojej mikrovlnnej rúry.

Rúra sa nemôže používať, ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- ***zlomený pánt***
- ***opotrebované tesnenia***
- ***poškodené alebo prehnuté puzdro rúry***

Opravu môže vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik pre mikrovlnné rúry.

☛ **NIKDY** nedemontujte vonkajšie puzdro z rúry. Ak je rúra chybná a je ju potrebné opraviť alebo máte pochybnosti o jej stave:
- Odpojte ju od sieťovej zásuvky.
- Kontaktujte najbližšie stredisko popredajného servisu.

✉ Ak chcete svoju rúru dočasne odložiť, vyberte si suché a bezprašné miesto.
Dôvod**:** Prach a vlhkosť môžu nepriaznivo ovplyvniť funkčné diely v rúre.

✉ Táto mikrovlnná rúra nie je určená pre komerčné využitie.

Technické údaje

SK

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží celý čas zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM my ako dodávatelia vyhlasujeme, že rúry G2739N značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	**G2739N**
Zdroj napájania	230 V ~ 50 Hz
Príkon Mikrovlnné žiarenie Gril Kombinovaný režim	 1100 W 950 W 2050 W
Výstupný výkon	100 W / 750 W (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Metóda chladenia	Motor chladiaceho ventilátora
Rozmery (Š x V x H) Vonkajšie Vnútorný priestor rúry	 489 x 275 x 396 mm 330 x 187 x 320 mm
Objem	20 litrov
Hmotnosť Čistá	 Približne 14,5 kg
Hlučnosť	42 dB(A)

Slovakia



Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)

Toto označenie na výrobku alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení jeho životnosti by nemal byť likvidovaný s ostatným odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete takéto typy výrobkov oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmto výrobkom, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im výrobok predal, alebo príslušný úrad v okolí ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok by nemal byť likvidovaný spolu s ostatným priemyselným odpadom.



Ak máte nejaké otázky alebo pripomienky týkajúce sa produktov spoločnosti SAMSUNG, kontaktujte prosím, centrum starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

Tel : 0850 123 989
www.samsung.com/sk